

Morue: 9041017003012

Hachoir à viande avec groupe entièrement extractible Ø bouche 220 mm groupe de broyage triphasé en fonte



Description

Machine dont l'unité de hachage est entièrement amovible, ce qui permet de la placer dans le réfrigérateur sans devoir la nettoyer des résidus de viande hachée après chaque utilisation, conformément aux règles d'hygiène HACCP. En option, elle peut également être lavée au lave-vaisselle (uniquement pour la version en acier inoxydable). Boîtier et trémie en acier inoxydable - ouverture d'entrée de la viande Ø 52 mm - boîte de vitesses avec engrenages à bain d'huile - livré avec système d'entreprise avec plaque en acier inoxydable (trous Ø 6 mm) et couteau auto-affûtant en acier inoxydable. En option : système Unger pour viande hachée très fine (par exemple saucisse) - marche arrière. Accessoires : plaques et couteaux perforés - entonnoirs d'ensachage Ø 15mm / 20mm / 30mm.

Dimensions

Diametro Bocca	220 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Dimensioni esterne	470x270x450 mm
Dimensioni imballo	540x300x480 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Frequenza	50 Hz
Peso	26 kg
Potenza Elettrica	1,1 kW
Produzione Kg/h	300 Kg/h
Voltaggio	400 V

Equipement de série

In dotazione	sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
--------------	--